

Fallt, ihr Blätter

Helene Most

*Fallt, ihr Blätter fallet, Winter wird es wieder,
Traumverloren wallet sacht zur Erde nieder.*

Genuss-Menu

*Wildterriner mit Hasenrückenfilet, Trockenfleisch, Salsiz
und Cumberlandsauce*

&

Gartenerbslisuppe mit Kokosmilch dazu Walnüsse

&

Crevettenspiess

mit Randen-Kartoffelnocken auf Tomatencoulis

&

Passionsfruchtsorbet

&

Hirschfilet an Johannis-Blaubeer-Zwetschgensauce

Rotkraut, Rosenkohl

Früchte, Kastanien

Hausgemachte Spätzli

&

*Haselnussparfait * Sternen **

oder

kleiner Käseteller

Ganzes Menu Fr. 115.00

3-Gang Menu Fr. 80.00

Nur Hauptgang Fr. 50.00

*Schwindet, Blümlein, schwindet,
Sommer ist vergangen.*

Hausgemachte Suppen

<i>Wildconsommé mit Gemüse und Quinoa</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkumacroûtons und Kürbiskernen</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>

Salat

<i>Nüsslisalat mit sautierten Nüssen, Trauben und Fabiankäsetoast</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>bunter Blattsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>

Vorspeisen

<i>geräucher Wildlachs dazu Meerrettichschaum Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.00</i>
<i>Rocklobster mit Crevetten und Muscheln dazu Randen-Kartoffelnocken und Tomatencoulis</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Hausgemachte Wildterriner mit Hasenrückenfilet, Wild-Trockenfleisch, Salsiz und Cumberlandsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

*Wenn der Frost euch findet,
Ach, da sollt euch bangen.*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Gemspfeffer «Chasseur»</i>	<i>Fr.</i>	<i>43.00</i>
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

<i>geschnetzeltes Rehfleisch an</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut, Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

<i>grilliertes Rehmedaillon an</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

<i>Rehrücken «Sternen» dazu</i>	<i>Fr.</i>	<i>58.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
	<i>mit</i>	
	<i>Nachservice</i>	
	<i>2ter Teller</i>	
	<i>plus Fr.</i>	<i>17.00</i>

*Willst, mein Herz, du zagen
Ob des Winters Dräuen ?*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Fasanenbrust im Speckmantel</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>
<i>an Feigensauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
 <i>grilliertes Wildschweinfilet</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>45.00</i>
<i>an Amarone-Senfsauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
 <i>Wildvariation</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>60.00</i>
<i>Reh-Hirsch- und Wildschweinfilet am</i>		
<i>Spiessli dazu</i>		
<i>Johannis-Blaubeer-Zwetschgensauce</i>		
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

*Harre ohne Klagen,
Wirst dich dennoch freuen.*

Z'Bsuech in Guggisberg

<i>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit</i>		
<i>Schinken und Käse aus der Region</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>dazu Pommes-frites</i>		
 <i>Simelibärg-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>55.00</i>
<i>Grilliertes dry aged</i>		
<i>Gantrischbeef-Entrecôte</i>		
<i>an Stroganoffsauce</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>dazu Mayorankartoffeln</i>		
 <i>Joggeli-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>44.00</i>
<i>Kalbsmedaillon an Amarone-Senfsauce</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>dazu Mayorankartoffeln</i>		
 <i>Vreneli-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>37.00</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i>		
<i>dazur reichhaltige Gemüsebeilage</i>		
<i>Beilage Pommes-frites</i>	<i>plus Fr.</i>	<i>4.00</i>
 <i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>39.00</i>
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

*Frieren mags und tosen,
Must geduldig warten:*

Fisch

<i>Rocklobster</i>	<i>Fr.</i>	<i>53.00</i>
<i>mit Crevetten und Muscheln</i>		
<i>auf Tomatencoulis</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>Mayorankartoffeln</i>		

<i>gebratenes Zanderfilet mit Dill</i>	<i>Fr.</i>	<i>46.00</i>
<i>an Rahmsauce</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>Mayorankartoffeln</i>		

*Bald erblühen die Rosen
In des Christkinds Garten.*

Ohne Fleisch

Vegi-Capuns auf Feigensauce Fr. 33.00
dazu reichhaltige Gemüsegar nitur

Wildteller ohne Fleisch Fr. 38.00
Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
Früchte, Kastanien
Hausgemachte Spätzli

Spätzlipfanne mit Zwiebel und Gemüse Fr. 28.00
überbacken mit Käse
dazu Apfelmus und Randensalat

Vegi / Vegan-Menu Fr. 65.00

Nüsslisalat mit Beerensauce

Gemüsebouillon mit Pilzen

Randen-Kartoffelnocken nur 38.00
dazu Rotkraut, Rosenkohl Hauptgang
Früchte, Kastanien Fr.

Zwetschgenkompott mit veganer Vanilleglace